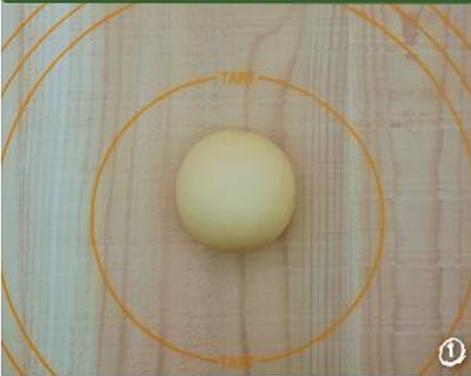


<星のピザパンの作り方詳細>

パン生地は2個を合わせて丸め直し、ベンチタイムをとります(約20分)



生地を麺棒で直径約18cmの円形に伸ばします



外側の生地の上に五角形に位置取りるようにウインナーをのせます



ウインナーとウインナーの間に切り込みを入れます



切り込みを入れた生地の角と角をウインナーを包むように合わせます



合わせた生地はしっかりとめます



他にも同様にして星型にととのえます



生地の中央部分にクリームチーズを塗り、上にホワイトソースを広がります



玉ねぎ、コーンを散らします



9

1.5~2倍に発酵させます



10

中央にチーズをのせ、ミニトマトをのせます



11

180度のオーブンで約13分  
こんがりと焼きます



12



大きい方もウインターとカリ込みの数を  
増やして同様に成形します



13